

## 江西绿色生态品牌建设促进会团体标准

T/JGE 0025—2022

### 江西绿色生态 干香菇

Jiangxi Green Ecology-dried *Lentinula edodes*



2022 - 10 - 11 发布

2022 - 10 - 16 实施



## 目 次

前 言 .....	2
引 言 .....	3
1 范围 .....	4
2 规范性引用文件 .....	4
3 术语和定义 .....	5
4 基本要求 .....	5
5 评价要求 .....	6
6 品牌互认 .....	7

## 前 言

本文件按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由江西绿色生态品牌建设促进会提出并归口。

本文件起草单位：江西三爪仑绿色食品开发有限责任公司、靖安县市场监督管理局、江西省质量和标准化研究院、山东省标准化研究院。

本文件主要起草人：李鸥叶、周学礼、茅义林、舒卫才、陈超、涂志明、冀海贵。

## 引 言

本文件技术内容创新性说明如下：

- 与国家食品安全标准相比，本文件中“铅(以 Pb 计)  $\leq 0.3$  mg/kg, 总汞(以 Hg 计)  $\leq 0.05$  mg/kg, 总砷(以 As 计)  $\leq 0.3$  mg/kg”严于 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中规定的“铅(以 Pb 计)  $\leq 1.0$  mg/kg, 总汞(以 Hg 计)  $\leq 0.1$  mg/kg, 总砷(以 As 计)  $\leq 0.5$  mg/kg”；
- 与绿色食品行业标准相比，本文件中“镉(以 Cd 计)  $\leq 0.5$  mg/kg”严于 NY/T 749-2018《绿色食品 食用菌》中“镉(以 Cd 计)  $\leq 2.0$  mg/kg”，并且农药最大残留限量均为不得检出，严于 NY/T 749-2018《绿色食品 食用菌》中规定。

# 江西绿色生态 干香菇

## 1 范围

本文件规定了江西绿色生态干香菇的术语和定义、基本要求、评价要求、品牌互认。  
本文件适用于干香菇产品的生产经营主体申请“江西绿色生态”品牌的认证或评价活动。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8978 污水综合排放标准
- GB 12348 工业企业厂界环境噪声排放标准
- GB/T 12533 食用菌杂质测定
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 16297 大气污染物综合排放标准
- GB/T 24256 产品生态设计通则
- GB/T 33635 绿色制造 制造企业绿色供应链管理导则
- GB 38581-2020 香菇
- NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
- NY/T 393 绿色食品 农药使用准则
- NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
- NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- DB36/T 420 江西省工业企业主要产品用水定额
- DB36/ 852 鄱阳湖生态经济区水污染物排放标准

DB36/T 1138 “江西绿色生态”品牌评价通用要求  
国家质量监督检验检疫总局令2005年第75号 定量包装商品计量监督管理办法

### 3 术语和定义

DB36/T 1138界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

**香菇** *Lentinula edodes*

隶属真菌界 (*Fungi*)、担子菌门 (*Basidiomycota*)、伞菌纲 (*Agaricales*)、脐菇科 (*Omphalotaceae*)、小香菇属 (*Lentinula*) 的一类大型真菌。

注1：俗名香菌、香蕈、香菰、香信、冬菇。

注2：贸易中习惯把菌盖表面有天然龟裂纹的香菇称为花菇，根据菌盖厚薄分为厚菇和薄菇，根据栽培季节分为春栽香菇和秋栽香菇。

[来源：GB 38581-2020, 3.1]

#### 3.2

**干香菇** *dried Lentinula edodes*

香菇采收后，经过预处理、干燥等工艺加工制成的干制香菇。

#### 3.3

**江西绿色生态 干香菇** *Jiangxi green ecology-dried Lentinula edodes*

符合“江西绿色生态”品牌评价通用要求及本文件技术要求，并通过“江西绿色生态”品牌评价活动的干香菇产品。

### 4 基本要求

#### 4.1 场地环境要求

4.1.1 生产环境空气质量应符合 NY/T 391 的要求。

4.1.2 生产场所应清洁卫生，生态环境良好。周边 5 km 内无污染源；3 km 内无工业固体废弃物、危险废弃物堆放和填埋场；100 m 内无禽畜舍、生活垃圾场和死水水塘等危害食用菌的病虫源滋生地。

#### 4.2 原材料要求

4.2.1 香菇应符合 GB 7096 和 GB 38581 的要求。

4.2.2 生产企业应配套香菇种植基地，对农户种植有充分的可控能力。

4.2.3 香菇的人工培养产地土壤、水质、基质应符合 NY/T 391 的要求，农药使用应符合 NY/T 393 的要求。

#### 4.3 生产加工要求

4.3.1 生产加工卫生要求应符合 GB 14881 的要求。

4.3.2 生产用水应符合 GB 5749 的要求。

4.3.3 生产企业应根据实际情况，建立战略目标和制度体系，并采取相应的措施保证目标实现和改进。

#### 4.4 包装储运要求

4.4.1 运输包装图示标志应符合 GB/T 191 的要求。标签应符合 GB 7718 的要求。

4.4.2 内包装应符合 GB 4806.7 的规定，外包装应符合 GB/T 6543 的要求。

4.4.3 三个月以内中短期贮存的干香菇应避光、常温、阴凉干燥、防虫蛀、防鼠咬，并配备防潮设备；三个月以上长期贮存的还应控制温度低于 15℃。贮存相对湿度小于 60%，箱体之间应留有一定的空隙。

4.4.4 严禁与有毒物质或其他气味重的物质混放。

4.4.5 运输时不得与有毒物品混装，不得使用有毒、有害物质污染的运输工具运载。

### 5 评价要求

5.1 对于符合第 4 章基本要求的干香菇，由第三方认证机构按照表 1 的要求开展“江西绿色生态”干香菇的评价。

表 1 “江西绿色生态”干香菇产品评价指标

一级指标	二级指标		评价方式/方法	
资源节约	企业用水定额应符合 DB36/T 420 的要求		查看能源计量使用记录、生产管理制度文件、生产记录、采购凭证，实地走访	
	应积极引进先进生产技术，节约能源资源和人力成本，提高生产效率			
	包装应符合 NY/T 658 的要求，鼓励优先采用可再生利用和可降解材料，贮存运输应符合 NY/T 1056 的要求			
	香菇种植基地宜与干香菇生产加工场所相近，减少污染风险，降低运输成本		实地走访，查看生产、加工记录	
环境保护	企业的污染物总量控制，应符合国家和地方规定的污染物排放总量的控制指标		查看环境监测结果，排放限值以当地环境部门允许值为准	
	生产污水排放应符合 GB 8978、DB 36/ 852 的规定和相关法律法规要求			
	废气最高可排放浓度应符合 GB 16297 的规定和相关法律法规要求			
	厂界环境噪声应符合 GB 12348 的规定和相关法律法规要求			
	若客户对包装有特殊要求时，按合同进行包装的包装材料不得对干香菇的食品安全性和环境保护有任何影响		查看包装材料、采购凭证和相关检测报告	
生态协同	企业应按照 GB/T 24256 的要求，充分利用自然资源的生态设计，减少产品整个生命周期中产生的不利环境影响，开发更生态、更经济、可持续发展的产品系统		查看制度文件，工艺路线、加工过程	
	企业应按照 GB/T 33635 的要求，推行绿色供应链管理，带动供应链上下游企业持续提高资源利用效率，改善环境绩效，实现绿色发展			
质量引领	感官指标	形态	形态自然	在常温、清洁、干燥、光线良好的场所，放置于白瓷盘上目测观察
		色泽	菌盖淡褐色至褐色；菌褶、菌柄米白色至浅黄色，色泽均匀	
		霉烂菇、虫蛀菇	不得检出	
		破损菇，%	≤10.0	
		气味	具有干香菇特有的气味，无酸、臭、霉变、焦糊等异味	在常温、清洁、干燥、光线良好、无异味的场所鼻嗅判



			断
		杂质, %	无肉眼可见外来异物 GB/T 12533
理化 指标		水分, %	10.0-13.0 GB 5009.3
		灰分(以干重计), %	≤8.0 GB 5009.4
污染物 限量		铅(以 Pb 计), mg/kg	≤0.3 GB 5009.12
		镉(以 Cd 计), mg/kg	≤0.5 GB 5009.15
		总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤0.05 GB 5009.17
		总砷(以 As 计), mg/kg	≤0.3 GB 5009.11
农药最大残 留限量	应符合 GB 2763 的规定		查看产品检测报告
净含量	应符合国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号的规定		JJF 1070
贮存运输	企业宜建立冷库贮存和冷链物流为一体的生产加工基地, 降低产品变质风险, 增加产品质量稳定性		实地走访, 查看制度文件
溯源管理	企业宜建立质量追溯系统, 记录从原材料、生产、加工、贮存、运输等全过程的关键信息		查看溯源信息或相关文件记录
<p>注 1: “江西绿色生态”评价指标由一级指标和二级指标组成。一级指标是指 DB36/T 1138 的第 5 章中规定的资源节约属性、环境保护属性、生态协同属性和质量引领属性。二级指标是一级指标的具体化。</p> <p>注 2: 界限指标应有一项(或一项以上)指标符合要求。</p>			

5.2 品牌评价相关方应持续对资源节约、环境保护、生态协同、质量引领属性的二级指标进行细化, 且细化的指标应遵循科学性、先进性、合理性和适用性原则。

## 6 品牌互认

6.1 支持通过“赣鄱正品”品牌臻品认定的干香菇产品, 经江西绿色生态品牌建设促进会及第三方认证机构确认, 可以采信为“江西绿色生态”品牌产品, 在相关规定下可使用双重品牌证书和标志。

6.2 支持已获得绿色食品、有机食品或者地理标志产品认证证书的, 且通过“江西绿色生态”品牌认证的产品, 经“赣鄱正品”品牌主管部门确认, 可以采信为“赣鄱正品”臻品品牌, 在相关规定下可使用双重品牌证书和标志。

6.3 拥有“江西绿色生态”和“赣鄱正品”双重品牌证书和标志的干香菇产品, 同等条件下可以享受双方品牌宣传推广和政策优惠的权益。

6.4 拥有“江西绿色生态”和“赣鄱正品”双重品牌证书和标志的干香菇产品, 接受双方品牌监督管理的有关规定。